## メニュー

	古		ター食
	朝食	昼食	
7月27日(木)	麦飯	御魚。冷量以大同味物	御飯
	味噌汁	鶏肉のパプリカ風味焼	鯖の味噌煮
	こんにゃくの炒め煮【白菜の煮浸し】		ビーフンソテー
	しば漬【洋梨缶】	コールスローサラダ	即席漬け【胡瓜の和え物】
JACK .	牛乳	ちりめん山椒【キウイ・パインゼリー】	しそわかめ【しその実ペースト】
	" <b>!</b>		
J. J.		エネルキ´ー: 549 蛋白質: 21	  エネルキ´ー: 621 蛋白質: 27
2	指質: 7 塩分相当量:3	脂質: 18 塩分相当量:2	脂質: 18 塩分相当量: 3
	麦飯	御飯	御飯0.0 △
7月28日(金)			
	味噌汁	白身魚の梅肉ソースかけ	牛肉の二色巻き
	くきわかめの佃煮【割干大根の煮物】		ふきの煮物
	菜公【めかぶ佃煮】	胡瓜の中華和え	とろろ
	牛乳	甘夏ゼリー【みかんゼリー】	しそ昆布【りんご缶】
	エネルキー: 508 蛋白質: 15	ェネルキー: 620 蛋白質: 29	エネルキ゛ー: 559 蛋白質: 20
	  脂質: 8 塩分相当量:3	  脂質: 12 塩分相当量:3	  脂質: 12 塩分相当量: 3
	麦飯	御飯	御飯
7月29日(土)		肉団子のスープ煮	鮭のピカタ
	高野豆腐の煮物	えのきの中華炒め【キャベツの中華炒め】	···
	1	_	
	ふりかけ【たくあん漬ペースト】	ポテトサラダ	胡瓜のナムル
1 3 M	牛乳	桜【白桃缶】	のり佃煮
	エネルキー: 486 蛋白質: 18	エネルキ゛ー: 583 蛋白質: 16	ェネルキ゛ー: 599 蛋白質: 26
<u> </u>	脂質: 8 塩分相当量:3	脂質: 17 塩分相当量:2	脂質: 10 塩分相当量: 2
78208(8)	ロールパン	御飯	御飯
7月30日(日)	コーンクリームスープ	カラスカレイのカレー焼き	豚キムチ
	オムレツ	ごぼうの煮物【いんげんの煮物】	里芋のごま煮
	豆乳プリン	海草サラダ【トマトサラダ】	キャベツのおかか和え
	牛乳	金時豆	たいみそ
	750		120.07.6
		エネルキ´ー: 552 蛋白質: 24	<u> </u> エネルキ´−: 565 蛋白質: 21
	脂質: 18 塩分相当量:3	脂質: 7 塩分相当量:2	脂質: 12 塩分相当量: 3
7月31日(月)	麦飯	御飯	御飯
	味噌汁	鶏肉の酢醤油煮	ダルマダイのトマトソースかけ
	豆腐の生姜煮	リヨネーズポテト【ポトフ】	にんにくの芽炒め【チンゲン菜のソテー】
	のり豆【のり佃】	胡瓜の酢の物	ところてんの酢醤油かけ
	牛乳	さわやか漬【うめびしお】	びわ <del>缶</del>
	エネルキー: 553 蛋白質: 21	エネルキー: 581 蛋白質: 21	エネルキー: 591 蛋白質: 23
	脂質: 12 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量:2	  脂質: 15 塩分相当量: 2
	麦飯	赤飯	御飯
8月1日(火)	味噌汁	牛肉のおろし煮 🦓 😘	白身魚の山椒焼き
	ひじきの煮物	清汁	大豆の煮物
	ふりかけ【たくあんペースト】		シーザーサラダ【トマトサラダ】
		小松菜のごま和え	
	牛乳	デラウェア【ぶどうムース】	しその実わかめ【みかん缶】
	エネルキー: 498 蛋白質: 17	エネルキ゛ー: 616 蛋白質: 30	エネルキ゛ー: 562 蛋白質: 28
	脂質: 9 塩分相当量:3	脂質: 17 塩分相当量:3	脂質: 12 塩分相当量: 3
8月2日(水)	麦飯	冷やし中華	御飯。
0万ZH(水 <i>)</i> 	味噌汁	おむすび	ダルマダイの朝鮮焼き 🗰
<b>3</b>	厚焼き卵	けんちょう	ポトフ
Thursday.	甘口たらこ【びわ缶】	スイカ【メロンゼリー】	ひじきサラダ【胡瓜のサラダ】
0	牛乳 二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十		黒豆
	  エネルキ゛ー: 557 蛋白質: 26	エネルキー: 500 蛋白質: 17	 エネルキ゛ー: 629 蛋白質: 31
	脂質: 12 塩分相当量:4 *【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食の	脂質: 8 塩分相当量:5 方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合が	脂質: 17 塩分相当量: 2
	・k Arijo秋木及「ベイソー及「ノノト及い)	」いサルユしぇ。にひと付き、豚ユと久丈りの物口が	いょうとう くしょ サントログ '0